



MAKSAN

Endüstriyel Mutfak Ekipmanları

MD-05/MD-08 MAYALANDIRMA DOLABI
MD-05/MD-08 FERMENTATION CABINET

MD-05/MD-08 (400X600mm)

KURULUM, KULLANIM VE BAKIM KILAVUZU

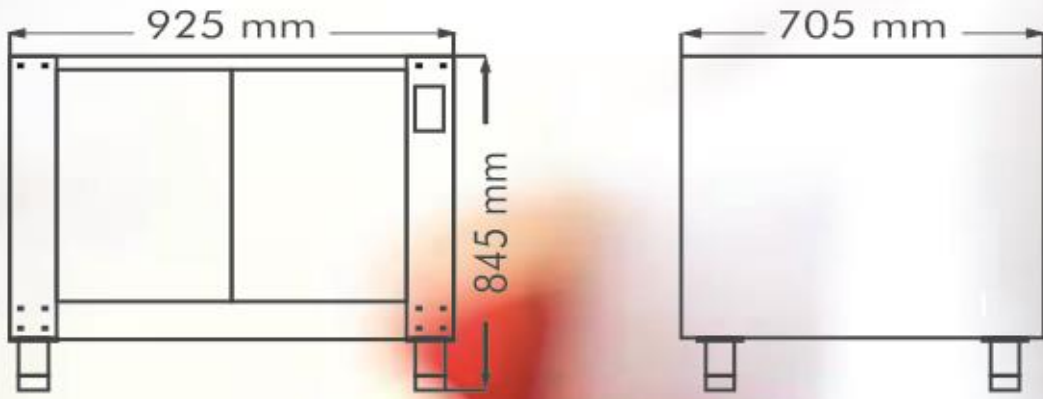
INSTALLATION OPERATION AND MAINTANCE



2014 TLM 021 0043

ED. NO: 3

GENEL ÖLÇÜLER GENERAL DIMENSIONS



➤➤ Ön / Front

➤➤ Sol Yan / Left Side

MD-08

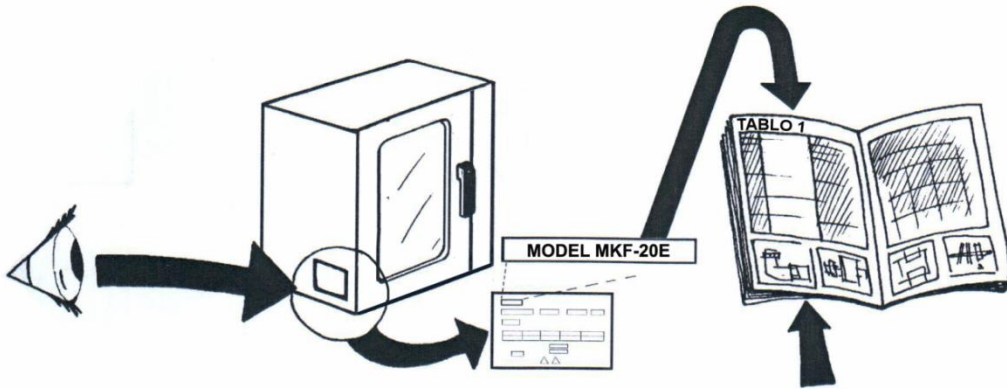
KURULUM VE KULLANMA TALİMATLARI

İÇİNDEKİLER

Sayfa

- Kurulum diyagramı	1
- Cihaz tanımlama	1
I. ANA ÖZELLİKLER	3
1. Cihazın ile ilgili açıklamalar	3
2. Ana bileşenler (patlatılmış diagram)	3
- Tablo 1: Teknik bilgiler	4
3. Önlemler	5
4. Çevrenin korunması	6
II. MONTAJ TALİMATLARI	7
1. Kurulum yeri	7
2. Cihazı yerleştirme	7
3. Elektrik bağlantısı	8
4. Su ana bağlantıları	8
5. Güvenlik aygıtları	8
6. Çalışma testi	8
7. Servis	9
8. Sorun giderme	9
9. Ana bileşenlerin düzeni	9
III. KULLANMA TALİMATLARI	10
1. Panelin açıklaması	10
- Fırını kullanma	11
2. Görevlendirme	11
3. Pişirme periyodu	11
4. Arıza durumunda fırının kapatılması	11
5. Bakım ve onarım	12
IV. KONTROL PANELİNİN ŞEKLİ	13

Cihazın kullanımında izlenecek yol



I. ANA ÖZELLİKLER

1. CİHAZLA İLGİLİ AÇIKLAMALAR

Bu el kitabı cihaz modellerindeki uygulamaları açıklar. Elinizde bulunan ürün modeli hakkında daha ayrıntılı bilgi için, "Teknik bilgi içeren" Tablo 1 ' e bakınız.

Cihaz aşağıdaki özelliklere sahiptir:

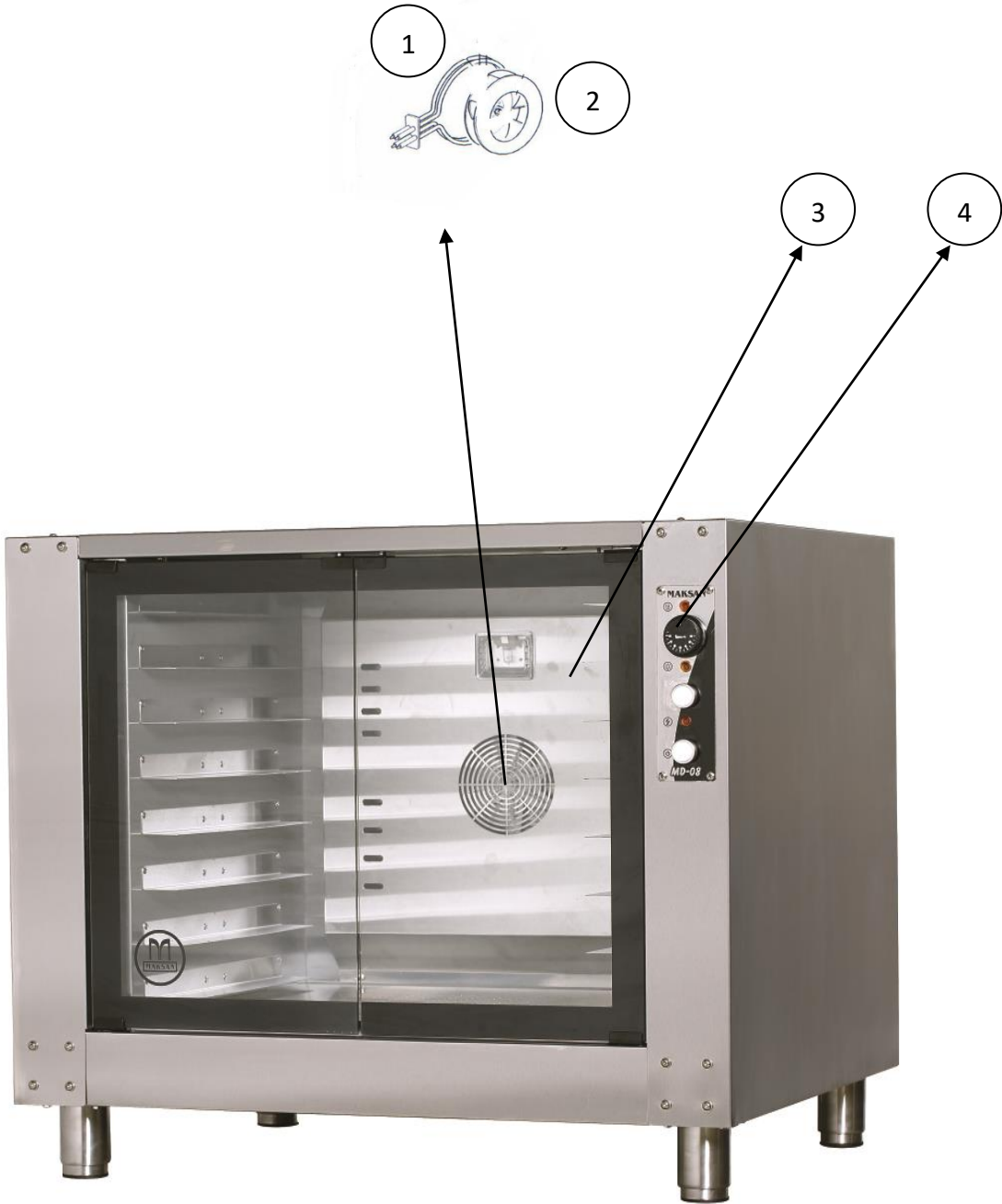
- Sıcaklığın ayarlanması için termostat
- Fırın iç kabin aydınlatması.

2. ANA BİLEŞENLER



Taralı çizgi ile işaretlenmiş bileşenler aşağıdaki modellere ilişkin belirtilmiştir.

ANAHTAR KELİMELER:

- 1 rezistanslar
- 2 fırın fanı
- 3 cam kapı
- 4 termostat

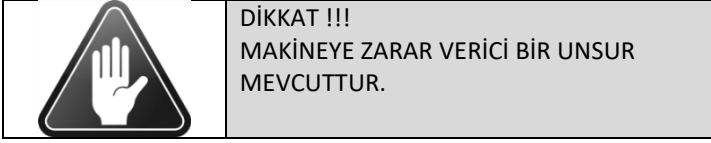
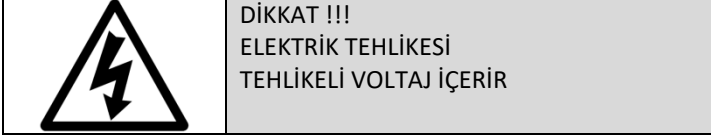
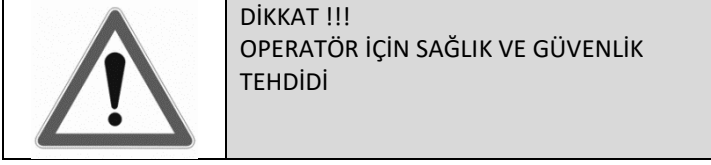


TABLO 1: TEKNİK BİLGİLER

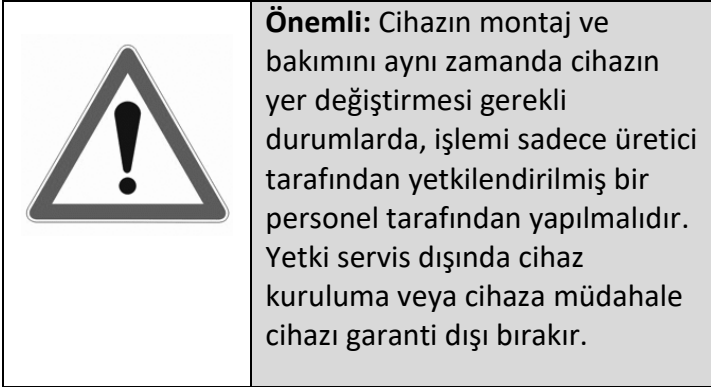
 TEKNİK ÖZELLİKLER	
 TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Technical Details	MD-08
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kablo kesiti mm ² Cable cross	3x2.5
Toplam Güç (kW) Total power	2
Kapasite Capacity	8
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	0-90°C
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	620 x 570 x 590
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	925 x 705 x 845
Gerilim (V) Voltage	220V/3N~50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	63
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	66

3. ÖNLEMLER

Aşağıdaki şekiller çeşitli tipteki tehlikeleri işaretlemek ve tanımlamak için kullanılır:

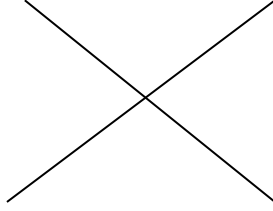


- Cihazın kurulumu ve devreye alınmasından önce emniyet, kullanım ve cihazın bakımı hakkında önemli bilgiler içeren talimatları dikkatli bir şekilde el kitabından okuyunuz.
- Cihazın tekrar satılması ya da yer değiştirmesi durumunda kullanıcıları veya gelecekteki sahipleri tarafından kullanılmak üzere bu kullanıcı kitabını güvenli bir yerde saklayınız.



- Bu cihaz kesinlikle yemek pişirmek için tasarlanmıştır. Başka tür malzeme ya da nesne pişirmeye/ısıtmaya uygun değildir. **Cihaz sadece eğitimli personel tarafından kullanılmalıdır.**
- Bu cihaz çocuklar ve fiziksel bakımdan engelli olan kişiler için tasarlanmamıştır. Cihazı kullanan kişilerin gerekli tecrübe ve bilgiye sahip olmaları gereklidir. Aksi durumda bu tip kullanımdan doğan kusurlar ve zararlar kişilerin kendi sorumluluğundadır.
- Cihaz arızalı ya da çalışmaz durumda ise kullanmaya çalışmayınız
 - **Onarımlar sadece orijinal yedek parçalar kullanılarak yetkili servis personeli tarafından yapılmalıdır. Bu yükümlülüğe uyulmaması, cihazın güvenliğini tehlikeye atar ve garantisi geçersiz sayılır.**
 - Ellerinizi yanmaması için fırın sıcak olduğunda fırın kapağını dikkatli bir şekilde eldiven kullanarak açın.
 - Fırının içindeki yemeklerin üzerine tuz serpmeyin ("Kullanma talimatı" bölümüne bakınız). Yüksek oranda tuz içeren (örneğin deniz ürünleri) yiyecekleri toplu bir şekilde pişirdikten sonra günün sonunda fırın odasını su ile iyice durulayın.

- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.



- Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb.) hatta seyreltilmiş veriyonlarını bile kesinlikle kullanmayınız.
- Cihazın taban yüzeyini temizlemek için (tuzruhu vb.) aşındırıcı maddeler kullanmayınız.
- Daha fazla bilgi için “bakım ve onarım” bölümüne bakınız.

3.1 KİŞİSEL KORUNMA EKİPMANLARI

Aşağıda makinenin kullanım ömrü içerisindeki işlemlere ait kişisel korunma ekipmanları(KKE) ve kullanılacağı işlemler verilmiştir.

***Günlük normal kullanımlarda elleri koruyacak ısıya karşı dayanıklı bir eldiven mutlaka kullanıcı tarafından giyilmelidir. Kullanıcılar tarafından belirtilen işlemlerde kullanılmayan ekipmanlar sonucunda kimyasal risk ve hayati tehlike söz konusu olabilir..

Aşama	Güvenli giysi	Ayakkabı	Eldiven	Gözlük	Kulaklık	Maske	Güvenlik kaskı
Nakliye		X					
Taşıma		X					
Paketten çıkarma		X					
Montaj		X					
Günlük Kullanım	X	X	X(*)				
Yerleştirme		X					
Rutin Temizlik		X	X				
Özel Temizlik		X	X				
Bakım		X					
Demontaj		X					

SİMGE:		GEREKLİ
		İHTİYAÇ DURUMUNDA GEREKLİ
		GEREKLİ DEĞİL

3.2 KALICI RİSKLER

Makine tasarım açısından veya yeterli koruma cihazlarının kurulması ile ortadan kaldırılamayan bazı risklere sahiptir. Müşterinin tam bilgilendirilmesi için kalıcı riskler aşağıda belirtilmiştir. Bu riskler dahil yapılması bu nedenle kesinlikle yasaktır.

KALICI RİSKLER	TEHLİKELİ DURUMLARIN AÇIKLAMASI
Kayma veya düşme	Teknisyen zeminde bulunan su veya kir nedeniyle kayabilir.
Yanıklar	Teknisyenin bilerek veya bilinçsizce makine içindeki bileşenlere dokunması, makinenin içindeki tepsileri eldiveni olmadan veya soğumadan çıkartmak.
Elektrik boşalımı tehlikesi (Elektrik çarpması)	Bakım işlemlerinin yürütüldüğü sırada elektriği kesilmemiş elektrik panosuna temas edilmesi. Teknisyene müdahale (Elektrik bağlantısı kesilmeden makinenin ıslak zemine yatırılması)
Yukarıdan düşme	Kullanıcı makine üzerinde bulunan parçalara müdahale ederken uygun ekipman kullanılmalı (merdiven vb. basamaklı araç gereç)
Yüklerin devrilmesi	Makinede bakım sırasında ya da pişirme esnasında uygun olmayan aksesuar kullanımı sonucunda zarara yol açılması
Kimyasal tehlike	Yeterli güvenlik önlemleri almadan kimy asal maddeler ile temas (örneğin deterjan, parlaticı, aşındırıcı v.b.). Bu nedenle sürekli kullanılan ürünlerin güvenlik uyarı ve etiketlerine bakın.

3.3 TEKNİK BİLGİ PLAKASI (İSİM ETİKETİ)

M.MOD MKF10	SER.NO:041200001	MKS. MADE IN TURKEY	
EL: 380V	3N	50-60 Hz	14 kW
Fan Motors	Convection Unit	Weight	
0,36 kW	13.5 kW	115 kg	
Dynamic water pressure : 6 bar max.			
MAKSAN ENDÜSTRİYEL MUTFAK SAN.TİC.LTD.ŞTİ. 1181 SK. NO:1 SARNIÇ GAZİEMİR İZMİR TÜRKİYE		IPX4	CE

Plaka üzerinde verilen kısaltmaların anlamı:

M.Mod:..... ürün modeli

Ser. No:..... Seri numarası

MKS:..... üretici: Maksan Mutfak San Tic. Ltd. Şti.

Made in Turkey:..... üretim yeri

EL:..... güç kaynağı, gerilimi, faz tipi

Hz:..... güç kaynağı frekansı

kW:..... max. güç girişi

EL:..... elektrikli ısıtmalı

CE:..... CE işareti

IP:..... koruma derecesi

4. ÇEVRENİN KORUNMASI

4.1 Paketleme

• Kullanılan tüm ambalaj malzemeleri çevre dostudur. Bunlar hiçbir risk teşkil etmeden saklanabilir ve ya bir yakma tesisinde yakılabilir. Geri dönüşüme uygun plastik malzemeler aşağıdaki semboller ile belirtilmiştir:

Polietilen: dış ambalaj filmi, talimat kitapçığı çantası

Polipropilen: üst ambalaj panelleri ve askıları

Genişletilmiş polistiren: çevresel elemanları koruyucu

4.2. KULLANIMI

• Makinalarımızın sahip olduğu tasarımı ve mükemmelliği sayesinde, yüksek seviyede performans ve verimini laboratuvar testleriyle garantilemiştir. Bunun yanında enerji tüketimi minimize edilerek kapağın açılması halinde bile optimal performansa ulaşma konusunda yüksek verimliliğe sahiptir. Kullanımdan hemen önce cihaza ön ısıtma yaptırılmasını tavsiye ederiz.

4.3 Temizlik


Atmosfere zararlı gaz emisyonunu en aza indirmek için, en azından %90 biyolojik ürünler ile cihazı temizleyiniz (gerektiğinde dahili ve dışarıdan)

4.4 İmha etme

• Aletler servis ömrünün sonuna doğru ihma edilmelidir.



• Cihazlarımız %90 geri dönüşümlü malzemeden yapılmaktadır (paslanmaz çelik, demir, alüminyum, galvaniz sac, vb). Bu malzemeler klasik bir geri dönüşüm tesisinde istenildiğinde uygun olarak geri dönüştürülebilir.

• Güç kablосunu keserek cihazı kullanılmaz hale getiriniz. Ayrıca çocukların cihazın içersinde sıkışma ihtimalini ortadan kaldırmak için cihaz üzerinde takılı herhangi bir kapatma aygıtını kaldırınız.

Bu  sembol ürünün evsel atık olarak muamele görmemesi gerektiğini gösterir, ancak cihaz çevre ve insan sağlığı için muhtemel olumsuz sonuçları önlemek amacıyla doğru bir şekilde imha edilmelidir. Bu ürünün geri dönüşümü ile ilgili

olarak, satış acentesi ya da ürünün satıcısı, sizin satış sonrası servisiniz veya uygun atık bertaraf servisi ile irtibata geçmeniz önerilir.

II. MONTAJ TALİMATLARI

	Önemli: Fırın dış kapaklarının bu bölümde açıklanan işlemleri gerçekleştirmek için çıkarılması gereklidir. Bazı ayarlamaları yapmak için cihazın açık olması gerekmektedir bu andan itibaren cihazın "hareketli" parçaları çevresinde çalışırken azami özen gösterin.
	Dikkat: Cihazın üst kısmındaki bakımlarda korumalı merdiven kullanımı gerekmektedir.

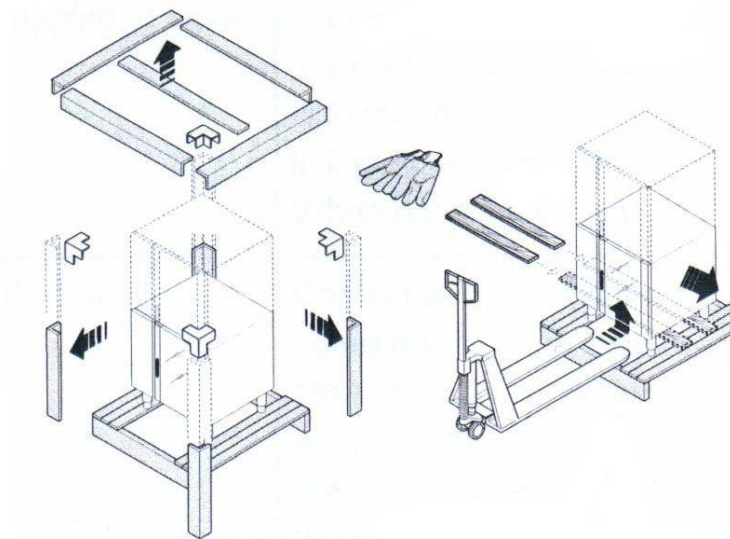
- Ambalajı "çevre korunması" ile ilgili bölümde anlatıldığı gibi atınız.
- Cihazın genel boyutları ve bağlantıları için bu el kitabının başında bulunan kurulum şemalarına bakınız.
- Makinenin kurulum esnasında sol tarafında en yakın 10 cm kalacak şekilde boşluk bırakılmalıdır. Sağ tarafında ise kolay erişim sağlamak amacı ile bitişik yüzeylerden en az 50 cm uzağa kurulmalıdır.
- Düz bir yüzey üzerinde cihazı konumlandırmak ve gerekirse ayaklar vasıtası ile çalışma tezgahlarına göreyüksekliğini ayarlamak gereklidir.
- Cihaz yerleşik bir kurulum için uygun değildir.

1. MONTAJ YERİ

- Cihaz yalnızca yeterince havalandırılmış kurulum alanlarına monte edilmelidir. Cihazın bulunduğu yerin üstünde gerekli olması durumunda bir davlumbaz ve tahliye fanları bulunmalıdır.

2. CİHAZI YERLEŞTİRME

- Cihaz ambalajından çıkarın dikkatlice dış gövde saçları üzerindeki koruyucu filmi çıkarın. Paneller üzerinde kalan yapıştırıcı artıklarını gidermek için uygun bir solvent kullanabilirsiniz.
- Koruyucu eldiven kullanarak dış ambalajı çıkarın.
- Bir forklift ile cihazı kaldırın, paleti altından çıkarın ve kullanım yerine yerleştirin.
- Koruyucu filmi çıkarın ve ambalaj malzemesinin etrafa dağılmamış olduğundan emin olun. Ambalaj malzemesini uygun imha yöntemleri ile imha edin.



3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- **Cihaz, gerekli yönetmeliklere uygun olarak elektrik şebekesine bağlı olması gerekmektedir.**
- Cihazı elektrik şebekesine bağlamadan önce cihazın bilgi plakasında gösterilen gerilim ve frekansının mevcut güç kaynağı ile uygun olduğundan emin olun.
- Cihaz bir H05-RN-F tipi kablo kullanılarak kalıcı bir şekilde elektrik şebekesine bağlı olması gerekir. Güç kablosu bir metal ve ya sert plastik boru ile korunmalıdır.
- Kontak aralıkları 3 mm olan kesici sigorta binanın kalıcı elektrik sisteminden gelen bir hat ile cihazın yanına monte edilmelidir.
- Bakım sırasında açık konumda kitlenebilir aygıtlar cihazın önünde kurulu olmalıdır (kilitli fiş, anahtar ya da benzeri kilitlenebilir aletler).
- Cihaz uygun şekilde topraklanmalıdır. Topraklama iletkeni bağlantı ucu üzerindeki sembolle işaretlenmiş terminale bağlanmalıdır.
Ayrıca cihaz bir eşpotansiyellik sistemine bağlı olmalıdır.
Cihazın dışında bulunan güç kablosu girişi bağlantısı sembolü ile işaretlenmiş durumda vida kullanılarak yapılır.
Eşpotansiyel telin kesiti minimum 10mm² olmalıdır.

3.1 GÜÇ KABLOSUNUN MONTAJI

Güç kaynağı kablosunu bağlamak için, aşağıdakileri yapınız:

- Güç kablosu çıkışı cihazın sağ arka kısmındadır..
- Sigorta uçlarına bağlanabilecek halde hazırlanmıştır.
- Cihazın bulunduğu yerin arkasındaki duvara hazırlanmış olan md-08 için 16A sahip bir sigorta sistemine kablo uçları yetkili personelce montaj edilecektir.

Üretici, kullanıcıların mevcut kaza önleme standartlarına uymaması halinde herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

4. SU

Makinenin iç kısmında bulunan küvet içerisine su manuel olarak konularak nemlendirme işlemi yapılır.

6. ÇALIŞMA TESTİ

- Kullanım talimatlarını izleyerek cihazı çalıştırın.
- Kullanım kılavuzunda yer alan bilgiler kullanıcının rutin çalıştırma ve temizlik bilgilerini içerir ve istenilen şekilde yapılmasını sağlar.

7.SERVİS

Rutin bakım gerektiren bileşenlere erişim sağ yan gövde kapağı açılarak sağlanabilir. Bu işlem sadece Yetkili Servis personeli tarafından gerçekleştirilecektir.

8.SORUN

Bazı hatalar cihazın normal kullanımı sırasında oluşabilir

Mayalama kabini verimsiz ısıtıyor ya da hiç ısıtmıyorsa

Sebebi:

- Rezistansların arızalanması.
- Rezistans kontaktörü hasarlıdır.
- Termokupl hasarlıdır
- Anahtarların arızalanması.

9. ANA BİLEŞENLERİN YERLEŞİMİ

(Cihazın içindeki tüm çalışmalar sadece üretici firmanın Görevlendirdiği Yetkili Servis Elemanı tarafından yapılmalıdır.)

Aşağıdaki bileşenlere ulaşmak cihazın sağ panelini açınız.

Not: Cihazın tüm elektrik bileşenlerine, güç terminali ve sigorta da dahil olmak üzere hepsine sağ yan panelin açılması ile erişim sağlanabilir. (ayrıca dışarıdan cihazın altına da erişilebilir).

- İç kapağın çıkarılması ile rezistanslar ve fan motorlarına erişim sağlanabilir.

III. KULLANIM TALİMATLARI

Cihazı açmadan önce dikkatli bir şekilde cihazın doğru ve verimli kullanımı hakkında önemli bilgiler içeren bu kullanma kılavuzunu mutlaka okuyunuz. Mayalama kabının özellikleri ve performansı hakkında daha fazla bilgi için, lütfen ürünü aldığınız bayiye danışın.

- Periyodik olarak (en az yılda bir kez) cihaza genel kontrol yapılmalıdır. Bu amaçla Yetkili Servis ile bir hizmet sözleşmesi yapmanızı tavsiye ederiz.
- Mayalama içerisindeki malzemeleri çıkartılırken ön paneli darbeleri ve hasarları önlemek için özen gösterilmelidir. **Garanti, Dijital Kontrol Ünitesinin yanlış kullanımı nedeniyle oluşan hasarları kapsamaz.**
- Yüksek alkollü yanıcı sıvıları mayalama kabının içerisinde mayalandırmayın.**

1.KONTROL PANELİ TANITIMI

1.1. TANITIM

Mayalama fonksiyonlarına alışmayı kolaylaştırmak için, bu kitapçığın sonundaki kontrol panelini gösteren sayfaya bakınız. Çeşitli modellerdeki farklı işlevler aşağıda belirtilmiştir.

Diğerleri sadece belli modellerde mevcut iken, bazıları tüm modeller için ortaktır.

1.2. KONTROL PANELİ

(kitapçığın sonundaki kontrol paneli şekline bakın)

- A** - Termostat Isı Kontrolü
- B** - Dijital Kontrol ünitesi
- C** - Buhar anahtarı (manuel tip)

FIRIN KULLANIMI

2. TALİMATNAME

(Lütfen kitapçığın sonundaki kumanda paneli şekline bakınız)

Bilgilendirme

Cihazı açmadan önce, cihazın topraklama hattına ve güç kaynağına bağlı olduğundan emin olun. Mayalandırma kabini alt kısmında bulunan hazneye su konulduğundan emin olun.

2.1 CİHAZ AÇILDIĞINDA

- C “On-Off” anahtarı açıldıktan sonra D lambası yanar. A” Termostat” ında istenilen iç sıcaklığa ayarlanır.

B düğmesi iç aydınlatma lambası için kullanılır.

2.2 KABİNİ KAPATMA

- Kapağı açın
- On-Off anahtarını kapatın D ledinin söndüğünü gözlemleyin.
- Ana güç kaynağını prizden çekin. Makinenin elektrik bağlantısını kapattığınızdan emin olun.

3.HATALAR DURUMUNDA FIRINI KAPATMA

Hataların görülmesi durumunda cihazı aşağıdaki gibi kapatın:

- Ana güç kaynağına bağlı cihazı prizden çekin.
- *Üretici tarafından yetkilendirilmiş, eğitimli personele sahip Yetkili Teknik Servis merkezine başvurun.*

5.BAKIM VE ONARIM

- Ana güç kaynağına bağlı cihazı prizden çekin.
- Her günün sonunda ürün tedarikçisi tarafından verilen kabin süpürgesi ile kabinin içini temizleyin.
- Cihazı basınçlı su ile yıkamayınız.
- Çelik yüzeyleri temizlemek için klor içeren ürünler kullanmayınız hatta seyreltilmiş olsa bile kesinlikle kullanmayınız. (çamaşır suyu, hidroklorik asit vb).
- Cihazın altındaki zemini temizlemek için aşındırıcı maddeler kullanmayınız (örn: tuz ruhu).

BAKIM, MUAYENE, KONTROL VE TEMİZLİK	SIKLIK
Rutin temizlik	Günlük
Makinanın ve çevresinin genel temizliği	
Mekanik koruma cihazları	Aylık
Cihazların sökülen parçaları ve ya gevşeyen parçaları için ve deformasyonlara karşı durumlarını kontrol edin	
Kontrol ve makine yapısı	Yıllık
Herhangi bir kırılma veya deformasyon için mekanik kısımları kontrol ediniz. Etiket ve sembollerin okunabilirlik durumunu kontrol edin	
Elektrik bağlantı kablosu ve fişi	Yıllık
Bağlantı kablosu ve fişi kontrol edin (gerekirse değiştirin)	

Kabin ampulünü değiştirme

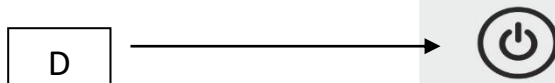
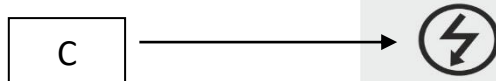
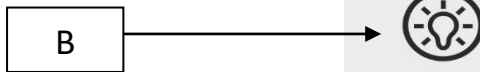
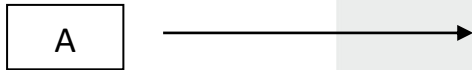
Kabin ampülü dışarıda ise, aşağıdakileri uygulayın:

- Ana güç kaynağını prizden çekin.
- Makinenin kapağını açın.
- Halojen lambanın dış muhafaza camını el ile sökün ardından duya takılı lambayı yavaşça sökün yerine aynı özelliklerdeki (12V-20/25W-300°C) lambayı takın, parmaklarınızla doğrudan teması önlemek için temiz bir bez parçası ya da kağıt parçası kullanın.
- Dış muhafazayı yerin takın ve civatalarını benzer şekilde yerine takın.

Bu işlemleri gerçekleştirirken kabinin diğer tesisat kablolarına kesinlikle müdahale etmeyin ve ana şarteri kapatmadan bu işlemi kesinlikle gerçekleştirmeyiniz.

KUMANDA PANELI
MD-05/MD-08

MAKSAN



MD-08

MD-08

2014 TLM 021 0043
ED. NO: 3

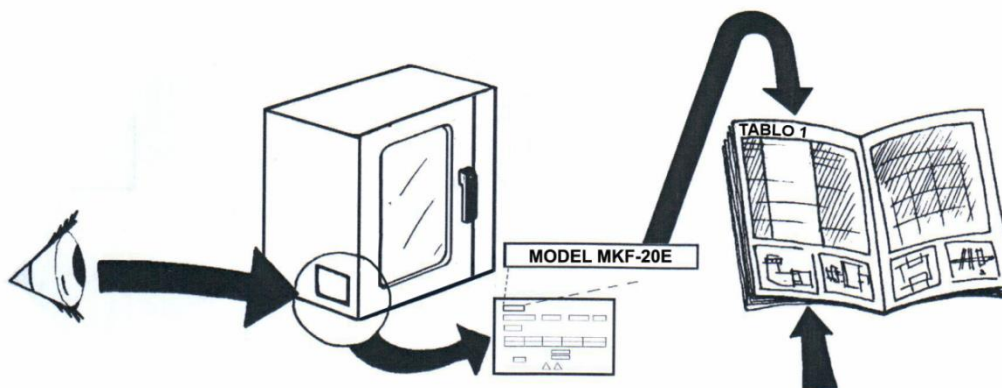
INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

CONTENTS

Page

-	Installation Diagram.....	1
-	Device Identification.....	1
I.	MAIN FEATURES	3
1.	Explanations About Device.....	3
2.	Main Components (Exploded Diagram).....	3
-	Table 1: Technical Specifications.....	4
3.	Precautions.....	5
4.	Protecting Environment	6
II.	MONTAGE INSTRUCTIONS	7
1.	Installation Place	7
2.	Placing Device.....	7
3.	Electricity Connection.....	8
4.	Water Main Connection.....	8
5.	Security Aid.....	8
6.	Working Test.....	8
7.	Servicing.....	9
8.	Troubleshooting.....	9
9.	Order of Main Components.....	9
III.	OPERATING INSTRUCTIONS	10
1.	Description of Panel.....	10
-	Using Device.....	11
2.	Tasking	11
3.	Fermentation Period.....	11
4.	Turning Off Device In Case Of Breakdown.....	11
5.	Maintenance And Repairment.....	12
IV.	CONTROL PANEL FIGURE	13

Procedure To Follow When Using The Device



I. MAIN FEATURES

1. EXPLANATIONS ABOUT DEVICE

This manual explains the implementations of device. Take a look at "Table 1" for more detailed information about your device which contains technical informations.

The device has the following features:

- A thermostat to adjust temperature
- Cabinet's interior lighting

2. MAIN COMPONENTS



Marked components are specified related to below models.

KEY DESCRIPTIONS:

- 1.....resistance
- 2.....fan wheel
- 3.....glass door
- 4.....thermostat





TABLE 1: TECHNICAL SPECIFICATIONS


 TEKNİK ÖZELLİKLER	
 TECHNICAL SPECIFICATIONS	
Technical Details	MD-08
Güç kaynağı Power supply	Electric
Kablo kesiti mm ² Cable cross	3x2.5
Toplam Güç (kW) Total power	2
Kapasite Capacity	8
Kumanda tipi Command type	Analog
Termometre Thermometer	0-90°C
İç ebat (WxDxH) mm Internal dimensions	620 x 570 x 590
Dış ebat (WxDxH) mm External dimensions	925 x 705 x 845
Gerilim (V) Voltage	220V/3N~50 Hz
Net Ağırlık (kg) Net Weight (kg)	63
Brüt Ağırlık (kg) Gross Weight (kg)	66

3. PRECAUTIONS

The following symbols are used in the manual to mark and identify the various types of hazards:


	CAUTION! HEALTH AND SAFETY RISK FOR OPERATOR
---	---

	CAUTION! ELECTRICITY DANGER CONTAINS HIGH VOLTAGE
---	---

	CAUTION! THERE IS A FACTOR DAMAGING THE DEVICE
---	--

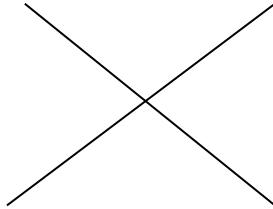
- Before installing and commissioning the appliance, carefully read this instructions handbook which contains important information about the safety, operation and maintenance of the appliance.
- Keep this instructions handbook in a safe place for consultation by users or future owners if the appliance is resold.



	Important: In case of any installation, maintenance, repairment or place moving needs, only an authorized personnel should perform the action by the producer itself. Unauthorized interferences will let the device out of guarantee.
---	---

- This appliance is intended for collective use and is expressly designed for fermentating food. Any other use is deemed improper. **The appliance must only be used by trained staff.**
- This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensor or mental abilities or without experience and knowledge of it, unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.
- Switch off the appliance if it breaks down or malfunctions.
 - **Repairs must only be carried out by authorized service centres using original spare parts. Failure to comply with this obligation may jeopardise the safety of the appliance and invalidate the guarantee.**
 - When the cabinet is hot, open the door with care to avoid burning your hands.
 - Do not sprinkle salt on food already in the oven (see “Instructions for use”).When batch cooking foods with a high salt content (i.e. seafood), thoroughly rinse the cabinet chamber with water at the end of the day.

- Do not wash the appliance with jets of water.



- Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted, to clean the steel surfaces.
- Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor underneath the appliance.
- For further information, refer to the chapter on “Care and maintenance”.




3.1 PERSONAL PROTECTION EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protection Equipment (PPE) to be used during the various stages of the machine’s service life.

(*) During Normal use, gloves must be heatproof to protect hands when removing the hot pan from the appliance. Failure to use the personal protection equipment by operators, specialised technicians or users can involve exposure to chemical risk and possible damage to health.

Stage	Safety Cloth	Shoes	Gloves	Glasses	Earbuds	Mask	Safety Helmet
Delivery		X					
Carry		X					
Unpackage		X					
Installation		X					
Daily Use	X	X	X(*)				
Placing		X					
Routine Cleaning		X	X				
Detailed Cleaning		X	X				
Care		X					
Disassembly		X					

Mark:

	NECESSARY
	NECESSARY IN CASE OF NEED
	NOT NECESSARY

3.2 RESIDUAL RISKS

The machine has several risks that were not completely eliminated from a desing standpoint or with the installation of adequate protection devices. For the Customer’s complete information, the residual risks remaining on the machine are indicated below: such actions are to be considered incorrect and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	DESCRIPTION OF HAZARDOUS SITUATION
Slipping or falling	The operator can slip due to water or dirt on the floor.
Burns	The operator deliberately or unintentionally touches some components inside the machine or dishes at the outfeed without using gloves or without allowing them to cool.

Danger of electric discharge (Electrocution)	Contact with live parts during maintenance operations carried out with the electrical panel powered. The operator intervenes (with a power tool or without disconnecting the power to the machine) lying down on the floor.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the upper part (e.g. Rung ladders, or climbs on it)
Tipping of loads	During maintenance on the machine or the packing containing the machine with the use of unsuitable accessories or lift systems or with load unbalanced. When handling pans containing food.
Chemical	Contact with chemical substances (e.g. Detergent, rinse aid, scale remover, etc.) without taking adequate safety precautions. Therefore always refer to the safety cards and labels on the products used.

EL: power supply, voltage, phase type
 Hz: power supply frequency
 kW: max. power input
 EL: electric heated
 CE: CE mark
 IP: protection standard degree

3.3 TECHNICAL DATA PLATE



Meaning of fields given on the plate:

M.Mod:..... product model
Ser. No:..... serial number
MKS:..... producer: Maksan Mutfak San Tic. Ltd. Şti.
Made in Turkey: manufacture of origin

4. SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

4.1 Packaging

- All the packaging materials used are environmentally friendly. They may be stored at no risk or burnt at an authorised incineration plant. Plastic materials suitable for recycling are marked with the following symbols:

Polyeththlene: External wrapping film, instructions booklet bag and gas injectors bag.

Polypropylene: Top packaging panels and straps.

Expanded polystyrene: Protective surround elements.

4.2. Use


- Our appliances have been designed and perfected by means of laboratory tests to guarantee high levels of performance and efficiency. However, to minimise energy consumption (electricity, gas and water), avoid using the appliance under no-load conditions or conditions that impair optimal performance, i.e., with the door open. We also recommend preheating the appliance immediately prior to use.

4.3 Cleaning



- To minimise the emission of harmful substances into the atmosphere, clean the appliance (externally and, where necessary, internally) with products which are at least 90% biodegradable.

4.4 Disposal

- The appliances must be disposed of properly at the end of its service life.
- Our appliances are made from %90 recyclable materials (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet steel, etc.). These materials may therefore be recycled in accordance with local waste disposal regulations at a conventional recycling plant.
- Make the appliance unusable by cutting off the power cord. Also remove any closure device fitted on the appliance to prevent children from becoming trapped inside

The symbol  on the product indicates that this product should not be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent possible negative consequences for the environment and the human health. Regarding the recycling of this product, please contact the sales agent or dealer of your product, your after-sales services or the appropriate waste disposal service.

II. INSTALLATION INSTRUCTIONS

	Important: The external oven panels must be removed to perform the operations described in this chapter. Since the appliance must be switched onto to make certain adjustments, exercise the utmost care when working in the vicinity of the appliance's "live" parts.
	Attention: Maintenance in the upper part of the appliance requires the use of ladders with protection (guard).

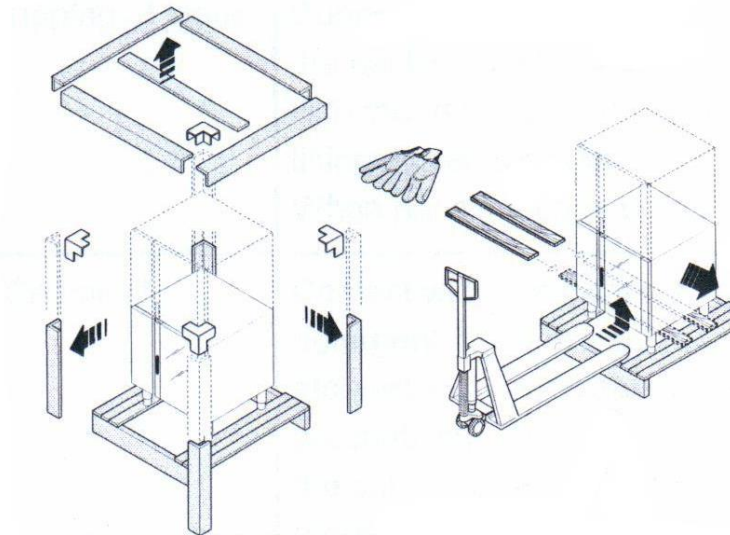
- **Dispose of the packaging as instructed in the chapter on "Safeguarding the environment".**
- Refer to the installation diagrams at the beginning of this handbook for the appliance's overall dimensions and connections.
- The LH side of the appliance must be installed at least 50 cm from adjacent surfaces to provide easy Access for maintenance, while the RH side must be installed 10 cm from surfaces made from flammable materials.
- Position the appliance on a flat surface and, if necessary, adjust the height of the worktop by means of the adjustable feet.
- The appliance is not suitable for built-in installation.

1. INSTALLATION PLACE

- **The appliance must only be installed in adequately ventilated premises. In case of necessity, a hood and discharging fans must be placed over the cabinet.**

2. POSITIONING

- Unpack the appliance and carefully remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any glue residue left on the panels.
- Remove the packing using protective gloves.
- Lift the appliance with a lift truck, remove the base, and position it the place of use.
- Remove the protective film and make sure the packing material is not dispersed in the environment but disposed of according to the current regulations in the country where the product is used.



3. ELECTRICAL CONNECTION

- **The appliance must be connected to the mains power supply in compliance with current regulations.**
- Before connecting the appliance to the mains power supply, make sure the voltage and frequency shown on the appliance rating plate correspond with that of the power supply.
- The appliance must be permanently connected to the mains power supply using an H05 RN-F type cable. The power supply cable must be protected by a metal or rigid plastic tube.
- An isolating switch of suitable current rating with a contact breaking distance of 3 mm must be fitted upstream of the appliance. The isolating switch must be installed near the appliance in the permanent electrical system of the premises.
- While maintenance, lockable devices must be set in front of the cabinet. (locked fuse, switch or similar lockable devices)
- The appliance must be suitably earthed. The earthing conductor must therefore be connected to the terminal marked by the symbol on the connection terminal board.
The appliance must also be connected to an equipotential bonding system.
If power supply input cable is marked with a related symbol, the connection must be made with a screw.
The equipotential wire must have a minimum cross-section of 10mm².

3.1 INSTALLING THE POWER SUPPLY CABLE

To connect the power supply cable, proceed as follows:

- The power supply cable outlet is located at right rear of the cabinet.
- It is prepared as ready to connect fuse ends.
- The installation of cable ends to the 16A fuse system behind the device, on the wall, for MD-08 must be made by authorized technical personnel.

The producer is not liable in case of the users dismiss accident prevention standards.

4. WATER

The humidification can be made by filling the pan with water which is located inside the cabinet.

6. OPERATION TEST

- Switch on the appliance following the instructions for use..
- Using the instructions manual, explain the operation, routine maintenance and cleaning instructions to the user.

7.SERVICING

Access to components requiring routine maintenance may be easily gained by removing the right side panel by authorized service personnel.

8. TROUBLE SHOOTING

Certain faults may occur during normal use of the appliance:

If the fermentation cabinet does not heating or heating not efficiently:

The reason:

- Resistance (heating element) malfunction
- Resistance contactor damage
- Thermocouple damage
- Switch malfunction

9. LAYOUT OF MAIN COMPONENTS

All work inside the appliance must only be carried out by a trained installer authorised by the manufacturer.

The following components may be easily accessed by removing the right side panel of the appliance:

Note: All electrical components including power terminal and fuse, everything can be accessed by opening the right side panel. (Also, underneath can be reached by outside of the cabinet)

- Resistances and fan motors can be accessed by removing the interior cover.

III. INSTRUCTIONS FOR USE

Before switching on the appliance, carefully read this instructions manual which contains important information about correct and optimum use of the appliance. For further information about the oven's features and cooking performance, consult your local dealer.

- Periodically (at least once a year) the appliance should undergo a general inspection. For this purpose we recommend taking out a service contract.
- Take care while removing the materials inside the fermentation cabinet to prevent damage on front panel. **Guarantee does not cover any malfunction caused by the user when using the digital control unit.**
- **Do not fermentate any high alcohol ingredient flammable liquid products inside the cabinet.**

1. CONTROL PANEL DESCRIPTION

1.1. TANITIM

Take a look at the end of handbook which shows the control panel figure for being familiar with fermentation functions.

Various functions are shown as below for different models.

Others are valid for specific models, some of them are common for all models.

1.2. CONTROL PANEL

(Take a look at control panel figure at the end of handbook.)

- A** - Thermostat Temperature Control
- B** - Digital Control Unit
- C** - Humidification Button (Manual Type)

USING THE CABINET

2. INSTRUCTIONS

(Please take a look at the control panel figure at the end of handbook.)

Notice

Before switching on the device, make sure that it is earthed and connected to power supply. Make sure that filling the pan with water inside the cabinet.

2.1 WHEN THE DEVICE IS SWITCHED ON

- **C** After switching on “On-Off” key, D lamp lights up. A “Thermostat” being adjusted the desired temperature. B lamp is being used for interior lighting.

2.2 SWITCHING OFF THE DEVICE

- Open the glass door
- Switch off “On-Off” key, observe that D led go out.
- Unplug the main power supply. Make sure to close electricity connection of the device.

3. TURNING OFF THE OVEN IN THE EVENT OF FAULTS

In the event of faults, switch off the appliance as follows:

- Disconnect the appliance by unplugging from the main power supply.
- *Contact a technical service centre with personel trained and authorised by the manufacturer.*

5. CARE AND MAINTENANCE

- Disconnect the appliance by unplugging from the main power supply.
- At the end of each day clean the oven interior with an oven cleaner, following the directions given by the product supplier.
- Do not wash the appliance with jets of water.
- Do not use products containing chlorine (bleach, hydrochloric acid etc.) even diluted, to clean the steel surfaces.
- Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor underneath the appliance.

MAINTENANCE, INSPECTIONS, CHECKS AND CLEANING	FREQ.
Routine cleaning	Daily
General Cleaning of machine and surrounding area	
Mechanical protection devices	Mounthly
Check condition and for any deformation, loosening or removed parts.	
Control and Machine structure	Yearly
Check mechanical part for any breakage or deformation, tightening of screws. Check readability and condition of words, stickers and symbols and restore if necessary.	
Electrical connection cable and plug	Yearly
Check connection cable (replace it if necessary) and plug.	

Changing the cabinet bulb

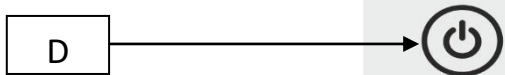
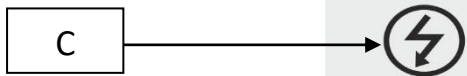
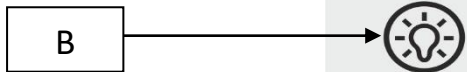
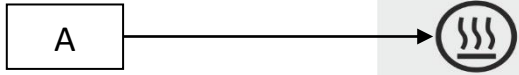
If the oven bulb out, replace as follows:

- Disconnect the appliance from the main power supply.
- Open the glass door of the device
- Remove halogen lamp “L” and replace with on the same (12V – 20/25W – 300°C) using a clean piece of paper/cloth to prevent direct contact with your fingers.
- Place the exterior cover and screw the bolts.

While performing this, do not interfere any other cable. Do not perform this action before turning off the main switch.

<p>CONTROL PANEL MD-05/MD-08</p>
--

MAKSAN



MD-08

MD-08

2014 TLM 021 0043
ED. NO: 3